

Pesto - der Klassiker aus Italien

Zutaten für: 1 Rezept

PASST IMMER - ALS AUFSTRICH, ALS VORSPEISE UND AL

1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Salz
100	Gramm	Pinienkerne (L)
130	Gramm	Frischer Parmesan
3	Essl.	Olivenöl (gutes!)
4	Stücke	Knoblauchzehen
2	Teel.	Frisches Basilikum

Anleitung:

Das Basilikum waschen und trocken tupfen. Zusammen mit den geschälten Knoblauchzehen, Olivenöl, dem klein geschnittenen Parmesan und den Pinienkernen in ein hohes Gefäß geben. Mit einer Gabel einmal durchrühren, dann mit einem Pürrierstab gut durchmischen, bis eine streichfähige Masse entsteht. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Weißbrot in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten goldbraun grillen. Mit dem Pesto bestreichen und die "Bruscetta al pesto" mit frischen Basilikumblättern garniert servieren.

Dieses Pesto kann man sehr gut auch als Pasta-Sauce (Penne oder Spaghetti) verwenden, dann allerdings etwas mehr Olivenöl dazugeben und das Pesto nicht erhitzen.